

MARLEY SPOON



Sticky miso-kipspiesjes

cheeseburger en rundersaucijsjes



30-40min



4 porties

Lange dagen en zomerse temperaturen vragen om een opening van het BBQ-seizoen! Niets is leuker dan met vrienden en familie van een BBQ te genieten en daarom hebben wij een heerlijk BBQ-menu voor je samengesteld. Mals gebakken rundersaucijsjes, kipspiesjes in een gember-misomarinade plus een Amerikaanse cheeseburger met gesmolten kaas. Om je vingers bij af te likken!

Wat je van ons krijgt

- kaasplakjes ⁷
- tomaten
- volkoren burgerbroodjes met sesam ^{1,6,7,11}
- misopasta ^{1,6}
- rundergehakt
- houten satéprikkers
- rode ui
- rode paprika
- rundersaucijs
- verse rode chilipeper
- kippendijfilet
- knoflook
- mini-komkommer
- mesclunsla
- mayonaise ^{3,10}
- BBQ-saus ¹
- verse gember
- sojasaus ^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- maatbeker
- middelgrote koekenpan
- ovenschaal
- staafmixer

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1045kcal, vet 65.9g,



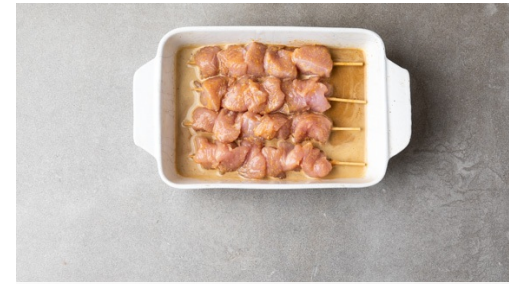
1. Burgers kneden

Bereid de BBQ voor. Snijd de **tomaat** en **mini-komkommer** in dunne plakjes. Pel, halveer en snijd **1 ui** in dunne, halve ringen. Kneed het **gehakt** met flink wat zout en peper en maak **4 dikke burgers** van 1cm dik. Druk de **burgers** ietwat plat zodat ze tijdens het bakken niet dikker worden. Zet opzij in de koelkast. Meng de **mayonaise** met de **BBQ-saus**.



4. Ui en paprika bakken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekpan op middelhoog vuur en bak de **ui** en **paprika van stap 3** in 8-10min zacht. Voeg de **knoflook** en **chili** toe en bak 1min. Voeg 1-2el azijn, peper en zout toe en roer door. Schep de **groenten** uit de pan, veeg de pan schoon en verhit deze opnieuw met 1el olie. Bak de **ui van stap 1** in 3-4min gaar en zet opzij.



2. Kipspiesjes maken

Schil de **gember**. Doe de **sojasaus**, **misopasta**, **gember**, **1 gepelde knoflookteen**, 2el bruine suiker en 50ml azijn (bij voorkeur witte wijn of rijst) met 2el olie in een maatbeker en pureer glad met een staafmixer. Snijd de **kippendijfilets** in 3cm grote stukjes. Rijg de **kip** aan de **satéprikkers**, leg in een ovenschaal en overgiet met **marinade**. Bewaar in de koelkast.



5. Saucijsjes grillen

Leg de **saucijsjes** op de hete BBQ en bak ze al af en toe draaiend in 8-10min gaar en bruin. Ze mogen iets krokant en knapperig zijn. Bak langer voor nog meer bite. Leg de **paprikarepen** en **ui** op een groot bord en schep de **gebakken saucijsjes** erop.



3. Saucijsjes bereiden

Pel, halveer en snijd de **2e ui** in dunne, halve ringen. Pel en hak de **2e knoflookteen** fijn. Halveer de **paprika's**, verwijder zaden en zaadlijsten en snijd in de lengte in 0,5cm dikke repen. Halveer de **chilipeper**, verwijder de zaadjes en hak grof. Prik de **saucijsjes** een paar keer met een vork in.



6. Burgers en kip grillen

Grill de **burgers** op de BBQ in 5-6min per kant gaar en goudbruin. Leg de **kipspiesjes** op de BBQ en bak deze in 3-4min per kant gaar en goudbruin. Leg de **kaas** op de **gebakken burgers** om te laten smelten. Snijd de **broodjes** open en leg ze met de snijkant op de BBQ om te toasten, ca. 1-2min. Serveer de **burgers** getopt met **gebakken ui, sla, tomaten** en de **saus**.